



Rinkebys citronkyckling med dragon

14-16 personer
Ugn 200 °C

- 1 hel Rinkeby Gårdskyckling (ca.3000 g)
- 6-8 ekologiska citroner
- 1 kruka fransk dragon
- 2-3 vitlösklyftor
- 2 msk olivolja
- 1 msk salt
- 1 tsk nymalen svartpeppar
- 1 dl vatten
- 1 stekpåse till tillagning.

Tvätta alla citronerna. Riv det yttersta gula skalet från tre av citronerna ner i en skål och pressa i saften från de tre citronerna. Skölj och grovhacka dragon och tillsätt den. Skala och finhacka vitlösklyftorna och tillsätt dem tillsammans med olivolja salt och peppar och blanda om. Placera gårdskycklingen på ett fat och pensla med citronblandningen över hela fågeln. Täck med folie och låt den marinera i rumstemperatur i minst 1 timma eller i kylskåp över natten.

Värm ugnen till 200 °C. Lägg stekpåsen på en ugnsplåt. Dela en citron i klyftor och stoppa dem i gårdskycklingens innanmäte. Dela resterande citroner på mitten och stoppa dem i botten av stekpåsen. Häll på vattnet och placera gårdskycklingen på citronerna. Sätt eventuellt en ugnsfast termometer mellan låret och bröstet, ända in till benet. Förslut stekpåsen och sätt in gårdskycklingen i ugnen. Se till att stekpåsen inte nuddar ugnens väggar. Tillaga kycklingen i ca 3 timmar tills den nått en innetemperatur av 82 °C. Ta ut kycklingen och låt den vila minst 30 minuter före servering för saftigast resultat.



www.rinkebystrutskalkon.se
info@rinkebystrutskalkon.se
Tel: 0155-210800
Mobil: 070-5210800